Rezept

Schneller Sauerkrautauflauf mit Spätzle

Ein Rezept von Schneller Sauerkrautauflauf mit Spätzle, am 04.05.2024

Zutaten

1 EL	Öl
1	Zwiebel
2	Lorbeerblätter
400 g	vorgekochtes Sauerkraut (aus der Dose)
150 ml	Apfelsaft
	Salz
1 Msp.	gemahlener Kümmel
350 g	frische Spätzle oder Schupfnudeln (Kühlregal)
1	Knoblauchzehe
200 g	Kasseler
2 EL	Apfelmus (Fertigprodukt; aus dem Glas)
150 g	Sahne
	Pfeffer
80 g	geriebener Emmentaler

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 905 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° (Umluft 220°) vorheizen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle oder Schupfnudeln darin bei mittlerer Hitze 3-4 Min. anbraten. Währenddessen die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln. Mit den Lorbeerblättern zu den Spätzle geben und 2-3 Min. mitbraten.

2. Das Kasseler ca. 1 cm groß würfeln und mit dem Sauerkraut und dem Apfelmus zu den Spätzle geben. Erhitzen und die Mischung in eine Auflaufform (ca. 20 × 20 cm) füllen.

3. Für den Guss Apfelsaft und Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Auf der Spätzle-Mischung verteilen, den Emmentaler darüberstreuen.

4. Ofentemperatur auf 200° herunterschalten. Den Auflauf im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen.